

# 余っている食品を集めます！

回  
覧

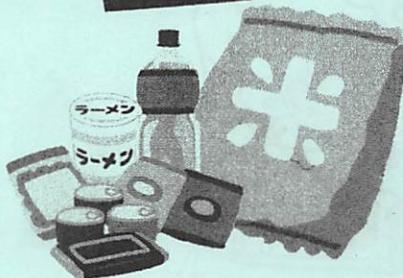
※フードドライブとは、余っているフード（食品）を集め、必要とする方にドライブ（寄付）する活動です。



食べものに、  
もったいないを、  
もういちど。  
NO-FOODLOSS PROJECT

## フードドライブ にご協力ください

／ 食品ロス（捨てられてしまう食品）を減らそう ／



もったいない

「食べきれない」「たくさん  
もらって余っている」・・・  
といった、ご家庭に眠って  
いる余った食べものをお持  
ち寄りください！  
支援を必要とする方々にお  
届けします。



ありがとう！

### 対象

- 賞味期限が1ヶ月以上残っていて、常温保存可能なもの
- 販売者等の表示があり、未開封のもの

※生鮮食品やアルコール類、手作り品はお受けできません。



お米



乾麺  
インスタント食品



缶詰



レトルト食品



海苔  
ふりかけ



飲料

日 時 → 2024年10月25日(金) 9時から  
10月31日(木) 16時まで

※ 7日間のうち、市役所の開庁時間に受け付けています。

場 所 → 朝来市役所本庁舎本館 1階（市民課前）  
生野支所・山東支所・朝来支所

# 食品ロスを減らしましよう

あなたも1日で お茶碗 約1杯分  
食べものを無駄にしているかも?!



## お買物編

### 1 買物前に、食材をチェック

買物前に、冷蔵庫や食品庫にある食材を確認する



メモ書きや携帯・スマートフォンで撮影し、買物時の参考にする。

### 2 必要な分だけ買う

使う分・食べられる量だけ買う

まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べる



### 3 期限表示を知って、賢く買う

利用予定と照らして、期限表示を確認する

すぐ使う食品は、棚の手前から取る

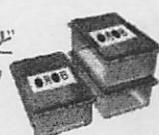


## ご家庭編

### 1 適切に保存する

食品に記載された保存方法に従って保存する

野菜は、冷凍・茹でるなどの下処理をして、ストックする



### 2 食材を上手に使いきる

残っている食材から使う

作り過ぎて残った料理は、リメイクレシピなどで工夫する



クックパッド消費者庁のキッチン  
リメイクや食材を使いきるレシピを参考にしてみましょう。詳しくはQRコードへ。



### 3 食べられる量を作る

体調や健康、家族の予定も配慮する



## 食品ロスとは

食べられるのに捨てられている食品のこと。

日本では、年間472万トン以上の食品ロスが発生しています。

## 食品ロスの約半分は家庭から

日本の食品ロス量 年間472万トン超のうち、約236万トンは家庭から発生しています。(令和4年度)

食品ロス削減のためには、家庭での取組が重要です。

家庭の食品ロスを計量し、記録するだけで気付きが得られます。まずは一週間記録してみましょう。記録様式はこちら。

